Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, Orangenfilets und Honigsahnelimettendressing (vegetarisch)

Von XMAStotal.de

für 4 Personen

Zutaten

pro Person:
50 bis 100 g Feldsalat
200 g Pinienkerne
6 Orangen
250 ml Sahne
40 ml Zitronensaft
30 ml flüssiger Akazienhonig
Pfeffer

Kochanleitung

Pro Person rechnet man 50 bis 100 g Feldsalat. Den Salat gut waschen. 200 g Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne unter häufigem Wenden goldbraun rösten. 6 Orangen filetieren und in feine Spalten schneiden Dressing: 250 ml Sahne, 40 ml Zitronensaft, 30 ml flüssigen Akazienhonig und Pfeffer in einen Mixbecher geben und kräftig schütteln und vermischen. Salat, Pinienkerne und Orangenfilets mischen und erst kurz vor dem Servieren das Dressing darüber geben. Nicht umrühren.